

Pesquisas

Dessa forma, a Embrapa trabalha na divulgação e no incentivo ao uso de boas práticas de manejo visando a qualidade nutricional e sanitária das castanhas. Essas práticas buscam também a conservação do ecossistema florestal, com a manutenção e a regeneração das castanheiras, além da melhoria na qualidade de vida e na segurança para os extrativistas.

Em um trabalho de pesquisa e transferência de tecnologia que vem sendo desenvolvido pela Embrapa Agrossilvipastoril no estado de Mato Grosso, coletores de regiões produtoras de castanha-do-brasil vem sendo capacitados e orientados para a adoção das boas práticas, baseados em estudos realizados em condições locais, ao mesmo tempo que são desenvolvidas pesquisas que ajudam a embasar a recomendação de procedimentos.

Uma comparação entre castanhas coletadas com adoção de boas práticas e outras coletadas utilizando-se técnicas convencionais mostrou que, enquanto o manejo correto na coleta e pós-coleta evitou a contaminação por aflatoxinas, a falta dos cuidados recomendados resultou em contaminação de até 649 µg kg⁻¹ (microgramas por quilograma) de castanha, acima do nível tolerado no Brasil¹ (Tabela 1).

Tabela 1. Nível tolerado de aflatoxinas no Brasil.

Tipo de castanha-do-brasil	Contaminação
Com casca para consumo direto	20 µg kg ⁻¹
Sem casca para consumo direto	10 µg kg ⁻¹
Sem casca para processamento posterior	15 µg kg ⁻¹

Outra pesquisa conduzida pela Embrapa Agrossilvipastoril mostrou que a atividade extrativista não prejudica a regeneração das castanheiras na mata. Ao comparar áreas com coleta total dos frutos com outras sem coleta, verificou-se que o número de plantas regenerantes não foi diferente. Isso porque os coletores geralmente passam uma ou duas vezes em cada árvore durante a safra, sendo tempo suficiente para que a fauna atue na dispersão das sementes e ocorra a regeneração.

¹ BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RESOLUÇÃO - RDC Nº 7, DE 18 DE FEVEREIRO DE 2011. Dispõe sobre limites máximos tolerados (LMT) para micotoxinas em alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, v. 148, n. 37, p. 72-73, 22 fev. 2011. Seção 1. Disponível em: <<http://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=22/02/2011&jornal=1&pagina=72&totalArquivos=120>>. Acesso em: 20 ago. 2019.



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Rodovia MT 222, km 2,5 - Zona Rural - Sinop - MT
Telefone: (66) 3211-4220 - Fax: (66) 3211-4221

Mais informações
<http://www.embrapa.br/agrossilvipastoril>

Serviço de atendimento ao cidadão (SAC)
<http://www.embrapa.br/fale-conosco>

Publicações relacionadas



Texto e foto da capa: Sílvia de Carvalho Campos Botelho. Fotos: Andreia Alves Botin. Revisão de texto: Gabriel Rezende Faria. Projeto gráfico e diagramação: Renato da Cunha Tardin Costa, Setembro de 2019. Tiragem: 500 exemplares.



MINISTÉRIO DA ECONOMIA

MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO



Castanha-do-brasil

A castanha-do-brasil, também conhecida como castanha-do-pará ou castanha-da-amazônia, é uma amêndoa coletada da castanheira. Os frutos são conhecidos como ouriços, podem pesar até 1,5 kg e conter, aproximadamente, 25 sementes ricas em vitaminas, lipídios e proteínas.



A safra da castanha ocorre anualmente, durante o período chuvoso (outubro a abril), quando se dá a queda dos frutos. O contato dos frutos com o solo e a presença de umidade contribuem para a contaminação por fungos produtores de micotoxinas indesejadas nas castanhas. Entre essas toxinas, a aflatoxina é a mais comum e seu consumo pode causar diversos problemas de saúde, entre eles o câncer.



Boas práticas de produção de castanha-do-brasil

As boas práticas para o manejo da castanha-do-brasil podem ser divididas nas etapas de pré-coleta, coleta, pós-coleta e manejo e monitoramento.

ETAPA 1 Pré-coleta

A preparação para a coleta deve ocorrer antes do período da safra e se inicia com o conhecimento da área onde estão as castanheiras. É preciso fazer mapeamento do local, identificando-se as árvores produtivas, os pontos de acesso e as trilhas. É uma etapa importante para a definição dos menores caminhos para retirada da castanha da floresta e dos locais onde as castanhas serão mantidas até sua retirada da mata.

Além disso, alguns tratos como o corte de cipós das castanheiras, o plantio de mudas e os cuidados para a manutenção de castanheiras jovens deverão ser feitos nesta etapa.

ETAPA 2 Coleta

A coleta deve ser feita sempre utilizando equipamentos de proteção individual, como capacete, perneira e luvas. O extrativista coleta os frutos diretamente do chão após a queda natural das árvores e quanto menor o tempo da castanha na mata, maior a garantia de se ter um produto mais saudável e seguro.

É importante não se coletar frutos da safra anterior, pois os ouriços velhos podem acelerar a contaminação por fungos dos novos frutos.



ETAPA 3 Pós-coleta

Nesta etapa devem ser observados os cuidados com as operações de amontoa, quebra, seleção, secagem e armazenamento primário.

Os ouriços devem ser quebrados com ferramenta limpa, sobre uma superfície protegida do chão como, por exemplo, saco plástico, madeira ou folha de palmeira.

É importante que os frutos sejam quebrados logo após a amontoa e, em seguida, se faça a primeira classificação, para a retirada de castanhas chochas, estragadas, machucadas e do umbigo.

Após a primeira classificação, as castanhas devem ser colocadas em sacos limpos e retiradas rapidamente da mata. Em seguida, devem passar pelo processo de pré-secagem natural ou artificial e serem armazenadas em sacos limpos, em local ventilado e livre de animais.

ETAPA 4 Manutenção e monitoramento

Durante a entressafra, reinicia-se o ciclo, com a retirada de cipós das castanheiras, a limpeza das trilhas de passagem e o monitoramento da produção. Recomenda-se anotar o número de árvores coletadas e a quantidade de castanha colhida em cada uma delas. Esse controle auxilia no planejamento da safra seguinte.

